

РЕСТОРАН ПОД КЛЮЧ

	28 января	29 января	30 января	31 января
9:30-10:00	Презентация школы и знакомство	Завтрак	Завтрак	Завтрак
10:00-11:30	Основы создания концепции успешного ресторана <i>Глеб Орлов</i>	Как выбрать помещение и спроектировать ресторан <i>Валентина Чудина</i>	Разработка барной карты <i>Виктор Федотов</i>	Персонал. Структура. Штатное расписание. Затраты <i>Елена Победоносцева</i>
11:30-11:45	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена
11:45-13:15	Самый громкий тренд - FOODTECH Как применить в ресторане? <i>Анастасия Колесникова</i>	Проектирование производства ресторана. Оборудование. Инвентарь <i>Валентина Чудина</i>	Разработка меню. ТТК <i>Кирилл Шишов</i>	Стандарты сервиса. Обучение сотрудников сервиса <i>Елена Победоносцева</i>
13:20-15:00	Практический обед <i>Никита Лемешев</i>	Практический обед <i>Никита Сечин</i>	Практический обед <i>Кирилл Шишов</i>	Практический обед <i>Аалия Маджид</i>
15:00-16:30	МЕНЮ: Формирование ассортимента <i>Ирина Жук</i>	Пищевая санитарная безопасность с учетом ХАССП <i>Надежда Сараева</i>	Управленческий учет и расходы на производстве <i>Константин Опескин</i>	Проверка готовности к открытию. Чек-лист <i>Александр Копылков</i>
16:30-16:40	Перемена	Перемена	Перемена	Перемена
16:40-18:10	Бизнес-планирование открытия нового ресторана <i>Марина Яковлева</i>	Проект интерьера для ресторана <i>Борис Львовский</i>	Финансовый учет ресторана. Прогнозирование. <i>Константин Опескин</i>	Продвижение ресторана: маркетинговое планирование <i>Эльдар Кабиров</i>
18:30-19:30		Посещение ресторана Made in China	Посещение гастробара Пижоны	Выпускной